

## PASTA CON LE CAROTE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo pasta corta,
- 400 g di carote,
- 150 g di mozzarella,
- 40 g di burro,
- 1 bicchierino di cognac,
- prezzemolo tritato,
- olio d'oliva,
- sale.

Pulire le carote e grattugiarle.

Metterle in una casseruola con il burro, poco olio e coprire a filo d'acqua.

Cuocere a fuoco basso fino a quando si otterrà una crema densa.

Unire il cognac, sale, pepe e la mozzarella tagliata a dadini.

Levare la crema di carote dal fuoco.

Lessare la pasta al dente, scolarla e versarla nella casseruola con la crema.

Mescolare bene, cospargere di prezzemolo tritato e servire.